



Crozes-Hermitage Rouge

« *Le Zouave* »



Cépage : 100 % Syrah vieilles vignes



Terroir : Terrasses argilo-calcaire avec galets roulés du Rhône sur la commune de Pont de l'Isère. Vieilles vignes de 70 à 100 ans. Vallée du Rhône Nord.



Vinification/Elevage : Fermentation en cuves Inox Tronconiques thermo-régulées, pigeage doux et remontage quotidien. Elevage en barriques neuves et de plusieurs vins.



Dégustation : Vin riche et profond d'une grande complexité aromatique avec de la finesse aux notes de petits fruits rouges, de zéaïre et d'épices. Tout cela accompagné par un élevage sous-bois harmonieux.



Accords : Gigot d'agneau, gibier, plats en sauce, tajine.